

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION
EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la Propriété
Intellectuelle
Bureau international



(43) Date de la publication internationale
1 septembre 2005 (01.09.2005)

PCT

(10) Numéro de publication internationale
WO 2005/079587 A1

(51) Classification internationale des brevets⁷ :
A21D 13/00, A21B 3/13, A21D 15/02

(21) Numéro de la demande internationale :
PCT/FR2005/000160

(22) Date de dépôt international :
25 janvier 2005 (25.01.2005)

(25) Langue de dépôt : français

(26) Langue de publication : français

(30) Données relatives à la priorité :
0400691 26 janvier 2004 (26.01.2004) FR

(71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US) :
CARRE GOURMET DIFFUSION [FR/FR]; 6, rue
Raspail, F-94460 Valenton (FR).

(72) Inventeur; et

(75) Inventeur/Déposant (pour US seulement) : PEYRAT,
Daniel [FR/FR]; 4, rue Adrienne, F-94500 Champigny
(FR).

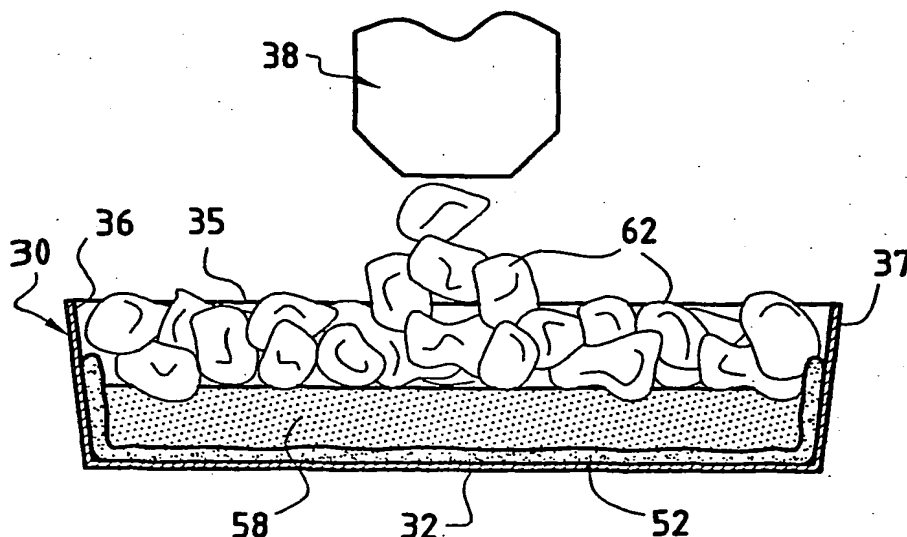
(74) Mandataires : JOLY, Jean-Jacques etc.; Cabinet Beau
de Loménie, 158, rue de l'Université, F-75340 Paris Cedex
07 (FR).

(81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de
protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM, AT,
AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO,
CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB,
GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG,
KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG,
MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH,

[Suite sur la page suivante]

(54) Title: METHOD FOR MAKING A FRUIT PASTRY BAR

(54) Titre : PROCÉDE DE FABRICATION D'UNE PATISSERIE AUX FRUITS EN FORME DE BARRE



(57) Abstract: A method comprising the steps of providing an elongate mould (30) with a substantially U-shaped cross-section with a bottom lining made of raw pastry dough (52) covering the bottom wall of the mould and the side walls thereof over only part of the height thereof above the bottom wall, depositing a pastry preparation (58) on the pastry dough, filling the dough and the pastry preparation with fruit or fruit chunks (62) mixed with a gelling composition by pouring same into the mould until full, and baking the resulting mould-filled pastry dough and pastry preparation.

(57) Abrégé : Le procédé comprend les étapes consistant à : fonder un moule (30) de forme allongée et à section sensiblement en forme de U d'une pâte à tarte crue (52) couvrant le fond du moule et les parois latérales de celui-ci, sur une partie seulement de leur hauteur à partir du fond, verser sur la pâte une préparation pâtissière (58), garnir la pâte et la préparation pâtissière de fruits ou morceaux de fruits (62) mélangés avec une composition gélifiante en les versant dans

[Suite sur la page suivante]

WO 2005/079587 A1



PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN,
TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN,
GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre
de protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH,
GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM,
ZW), curasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM),
européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI,
FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO,

Publiée :

— avec rapport de recherche internationale

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abrégia-
tions, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et
abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de
la Gazette du PCT.